

Speiseplan vom 21.09.2026 - 25.09.2026



Erwachsene

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	
Mo., 21.09.	Brühereis mit Suppengemüse - Hühnerfleisch ² Weizenbrötchen ^{g1,g}	Currywurst ^{16,2,1} Currysoße ^{D,g1,g,6,1,28} Kartoffelecken ¹² Weißkrautsalat	Sauerfleisch Bratkartoffeln ^{2,1,13} Gewürzgurke ^{L,4,1}	
	380 kcal	1158 kcal	773 kcal	
Di., 22.09.	Fusilli ^{g1} Tomatensoße mit Wursteinlage ^{L,E,D,g1,g,16,2,1,28}	Kartoffelrösti ² Mediterranes Gemüse Kräuter-Dip ^{D,28} vegetarisch	Hähnchenbrust paniert ^{g1,g} Leipziger Allerlei Gemüse ^{g1,28} Salzkartoffeln ¹³	
	529 kcal	454 kcal	915 kcal	
Mi., 23.09.	Quarkkäulchen ^{D,B,g1,g,2,28} Apfelmus ² vegetarisch	Paprikaschote ^{E,D,J,g} Paprikasoße ^{E,g1,g} Salzkartoffeln ¹³	Schweinerückensteak " Strind- berg Art" ^{L,B,g1,g,4,1} Kartoffelgratin ^{D,g1,g,28,13} Tomatensalat	
	859 kcal	540 kcal	1043 kcal	
Do., 24.09.	bunte Farfalle Nudelpfanne mit Gemüse und Ei ^{D,B,g1,g,28} Kräuter-Dip ^{D,28} vegetarisch	Königsberger Klopse ^{B,g} Kapernsoße ^{D,g1,g,2,28} Salzkartoffeln ¹³ Weißkraut-Möhrensalat	gebratene Forelle ^{l,g1,g} Bratkartoffeln ^{2,1,13} Bohnen-Salat	
	789 kcal	822 kcal	904 kcal	
Fr., 25.09.	Chili con carne ^{D,g1,g,1,28} Reis ^{D,28} Schmand ^{D,28} Obst	Schupfnudel - Gemüsepfanne ^{D,B,g1,g,28} Kräuterquark ^{D,28} vegetarisch Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^{B,g1,g} Mischgemüse ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ Obst	
	1003 kcal	915 kcal	1176 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (16) mit Phosphat; (12) mit Farbstoff; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (1) mit Konservierungsstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (L) Senf und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (D) Milch und -erzeugnisse; (J) Soja und -erzeugnisse; (I) Fisch und -erzeugnisse; (B) Eier und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (28) Laktose

Datum:

Kunde/ Name:

Unterschrift:

Wir wünschen einen guten Appetit Änderungen vorbehalten